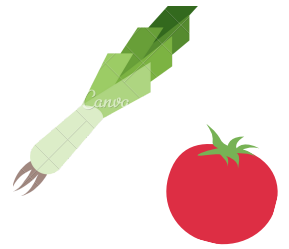


# BANDNUDELN MIT LAUCH UND TOMATEN



## Zutaten für 2 Portionen:

200 g Bandnudeln 2  
Lauch  
250 g kleine Tomaten  
Pinienkerne  
1 Knoblauchzehe  
Basilikum  
Olivenöl  
Salz und Pfeffer  
Parmesan

## Zubereitung:

Lauch und Tomaten waschen. Lauch halbieren und in halbe Ringe schneiden. Tomaten ebenfalls halbieren. Knoblauch schälen und fein schneiden bzw. durch eine Presse drücken. Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne ohne Öl oder Fett erhitzen bis Sie goldbraun sind.

Den Knoblauch in eine Pfanne mit Öl geben und andünsten. Lauch hinzugeben und mitdünsten, gegen Ende der Garzeit auch die Tomaten hinzugeben und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Nudeln nach Packungsanleitung zubereiten.

Alles auf einem Teller anrichten und mit Pinienkernen, Parmesan und Basilikum bestreuen. Guten Appetit!